

ハーティーちゃんの地元自慢コラム

IMOTO

IMAN

COLUMN

うま FOOD
VOL.3 ひょうごの美味し風土編 28



ひょうご
安心ブランド
HYOGO ANSHIN BRAND



ひょうご
推奨ブランド
HYOGO SEISAKU BRAND

【兵庫県認証食品】

兵庫県産の農林水産物及びこれらを原料として県内で製造された加工食品のうち、安全・安心で個性・特長がある食品を紹介していきます。

黒大豆えだまめ



黒大豆を若い時期に収穫するのが黒大豆えだまめです。

米どころの三田市では、黒大豆えだまめは米に続く基幹品目として栽培されています。丹波地域で江戸時代には栽培の記録がある黒大豆ですが、三田市でも古くから栽培されていました。三田市は兵庫県南東部、六甲山地の北側に位置し瀬戸内海式気候に属しますが、内陸部にあるため気温の差が非常に大きく、えだまめの栽培に適しています。黒土粘土質の土壌が特徴です。

三田市では、10月に黒大豆のえだまめが出荷されるまでは、7月中旬から「スーパーたんくろう」、9月上旬から「さとっこ姫」、9月中旬から「黒っこ姫」と、直売所ではリレー販売を行っています。直売所でリレー販売されるえだまめの食味は、7月中旬から10月の黒大豆へとだんだん変化していきますので、食べ比べをしてみると、味の違いを実感できます。